



VOOR PROFESSIONELE **KOFFIEDRINKERS**

Koffiezetinstallaties voor grote hoeveelheden | Waterkokers
Drankencontainers | Serveerwagens
Animo-apparatuur voor professioneel gebruik.

ANIMO



PERFECTE FILTERKOFFIE

Wie houdt er nou niet van lekkere koffie? Een verse kop met de juiste smaak en perfecte temperatuur.

Perfekte koffie hoeft niet per se per kop gezet te worden; dat kan ook in grote hoeveelheden. Het enige wat je nodig hebt is een geweldige machine.

Daarom heeft Animo de ComBi-line ontworpen. De ComBi-line is onze nieuwe en verbeterde hoogwaardige koffiemachine die in slechts korte tijd heerlijke filterkoffie zet. Hij is betrouwbaar en flexibel in elke mogelijke situatie. Zelfs als u grote hoeveelheden moet serveren.

WILT U

- + Heerlijke koffie serveren aan grote groepen mensen tegelijkertijd?
- + Niet alleen aan de verwachtingen van uw gasten voldoen, maar deze ook overtreffen?
- + Extra genieten van het brouwen en drinken van de perfecte filterkoffie?

*Vertrouw dan op Animo's
nieuwste ComBi-line.*



ComBi-line. *Professionele koffieapparatuur.*

ORIGINELE FILTERKOFFIE

Met Animo's ComBi-line komt alleen het beste van de koffie in uw kopje terecht. De ComBi-line is uitgerust met een filtersysteem. De bijbehorende filters en gemalen koffie worden in speciale kunststof filterhouders geplaatst. Water komt door deze filters op precies de juiste temperatuur, waarna het in de container terecht komt.

De ComBi-line houdt ook rekening met thee liefhebbers: hij beschikt over een speciale theefilter met vulpijp om net zo gemakkelijk thee te zetten als koffie, zonder dat er theeblaadjes in de thee terecht komen of theezakjes opgeruimd moeten worden. Perfecte thee met dezelfde machine.

HET IS EEN KWESTIE VAN ERVARING,
EXPERTISE EN TOEWIJDING.

- + Originele filterkoffie met een heerlijke smaak
- + Nieuw ontwerp met aluminium front
- + Toon eigen logo op het scherm
- + Zeer veilig in gebruik (CB-gecertificeerd)
- + Betrouwbare prestaties
- + Onderhoudsvriendelijk
- + Gebruiksvriendelijk
- + Pre-infusie en impulsextractie
- + Maakt koffie voor 25-500 personen
- + Tevens perfect voor grote volumes thee
- + Verstelbaar volume per 0,1 liter
- + Geïsoleerde deksels op de containers en verbeterde containerverwarming om de perfecte temperatuur te behouden
- + Geïsoleerde roestvrijstalen boiler
- + Energiebesparende modus (W-modellen)
- + Ontwikkeld met zorg voor de toekomst



- + ComBi-line met twee containers van 10 liter en een aparte waterkoker in de zuil: CB 2x10W. Ook verkrijgbaar met één container van 10 liter (links of rechts) en zonder een aparte waterkoker in de zuil: CB 1x10 L en CB 1x10 R.

- + Gebruik het speciale theefilter met vulpijp om thee te maken in een container.

PERSONALISEER UW KOFFIE

FLEXIBELE BUFFETOPSTELLING

Als u koffie of thee serveert op een centrale plaats, kunt u kiezen voor een buffetopstelling. Afhankelijk van de hoeveelheid die nodig is, kunt u kiezen voor een van de vele ComBi-line combinaties. De keuze is geheel aan u:

- + Met of zonder aparte waterkoker in de zuil?
- + Een of twee afneembare containers?
- + Containers van 5, 10, 20 of 40 liter?



- + Toon uw eigen logo.

Een buffetopstelling of een aparte kan voor elke tafel? Wilt u ook andere warme dranken serveren, zoals thee? En is er elektriciteit beschikbaar ter plekke? Er is een op maat gemaakte Animo-installatie voor elke denkbare situatie.

Stem uw koffie-installatie nauwkeurig af op uw eisen. Een ComBi-line-installatie combineert een doorstroomwaterkoker met een of twee containers. Deze installaties kunnen geplaatst worden op een buffet, tafel of containers op een serveerwagen. De grootste machine heeft een capaciteit van 1.280 kopjes (160 liter) per uur.

OP MAAT GEMAAKT VOOR U

Aangezien Animo alle productieprocessen regelt en bewaakt, kunnen wij snel reageren op speciale eisen van de klant. Daarom kunnen wij voor elke situatie de juiste oplossing vinden. We hebben zelfs onze machines aangepast om koffie te kunnen zetten in treinen en op zee!



- + Container met een S-zwenkarm.



- + Snelschenkslang met kraan. Ideaal voor het vullen van grote hoeveelheden kopjes koffie in korte tijd.



- + Verhoogde voetplaat. Handig wanneer u vaak thermoskannen gebruikt. Aftaphoogte 335 mm.

GEBRUIKSVRIENDELIJK EN ONDER CONTROLE

Het geheim van de Animo-machines ligt in het gebruiksgemak. U hoeft alleen de gewenste dosering koffie in te stellen met het capacitief toetsenpaneel aan de voorkant van de machine. Het touchscreen toont de aanbevolen hoeveelheid gemalen koffie die u moet gebruiken om de perfecte smaak te creëren. Een signaal en notificatie op de display laat u weten wanneer de koffie klaar is om te serveren.

GEBRUIKSVRIENDELIJK

- + Plug and play: eerste installatie
- + Capacitieve touch user interface
- + Signaal wanneer de koffie gereed is en notificatie op display
- + Containerinterface met ledverlichting
- + Koffietellers: per dag of totaal
- + Nieuwe aftapkraan (voor verschillende labels: koffie, thee of heet water)
- + Duidelijk operatormenu
- + Volg het zetproces op het scherm
- + Meerdere talen
- + Contactinformatie in geval van storing

ALLES ONDER CONTROLE MET DE COMBI-LINE

Elke ComBi-line is uitgerust met slimme features die het gebruiksgemak verder vergroten.

- + Timer om het zetproces in te programmeren
- + Beschermde operatorsysteem en serviceomgeving
- + Instellingen voor het koffiezetproces beheren, zoals temperatuur en service
- + Koffiedoseeradvies voor de perfecte smaak

DUURZAME KWALITEIT

Het zetten van de beste koffie is ook een technische aangelegenheid, en Animo-apparatuur is op elk gebied een duurzame investering:

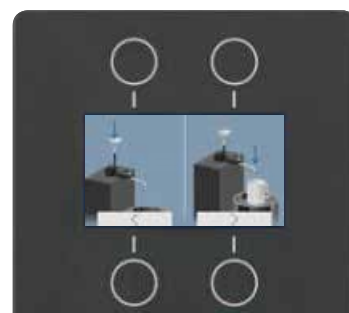
- + Onverwoestbare en recyclebare roestvrijstalen behuizing
- + Alle andere onderdelen worden gemaakt van hoogwaardige en duurzame materialen
- + Sterk warmte-isolerende dubbelwandige systemen
- + Geïsoleerde waterkokers
- + Energiebesparende modus (W-modellen) om ervoor te zorgen dat alle energie terechtkomt in een lekker kopje hete koffie of thee



- + Capacitief toetsenpaneel.



- + Nieuwe aftapkraan voor verschillende labels.



- + Eenvoudige on-screen instructies (bijvoorbeeld voor het ontkalken van de machine).

VEILIGHEID STAAT VOOROP

Het is belangrijk om veiligheidsmaatregelen te treffen bij het omgaan met heet water.

Alle machines zijn zeer veilig in gebruik, hebben CB-certificatie en zijn uitgerust met:

- + Zwenkarmbeveiliging
- + Containersignalering (bij buffettoepassingen)
- + Stoptoets om de waterafgifte op ieder moment te onderbreken
- + Druipwaterdichte contactdozen
- + No-dripkraan
- + Geïsoleerde handgreep voor het vullen van de warmwaterbuis

LANGE LEVENSDUUR

Dankzij de lange levensduur en geringe onderhoudsbehoefte heeft de ComBi-line een gunstige Total Cost of Ownership.

ONDERHOUDSVRIENDELIJK

Alles aan de ComBi-line is ontwikkeld voor een langdurig mooi uiterlijk en snelle, gemakkelijke reiniging

- + Roestvrij staal en hoogwaardig geanodiseerd aluminium
- + No-dripkranen en andere zorgvuldig vormgegeven details
- + De koffieprofessional geniet net zo veel van de koffie als de koffiedrinker
- + Ingebouwd ontkalkingsprogramma voor het verwijderen van kalkaanslag
- + Koffieaanslag in de binnenpotten blijft tot een minimum beperkt
- + Animo levert speciale reinigingsmiddelen, ontkalker en koffiefilters

KUNSTSTOF FILTERHOUDERS

Lichtgewicht en warmtebestendig, en daarom gemakkelijk te hanteren. De filters zijn bovendien geschikt voor in de vaatwasser.

TEMPERATUURREGELING

Temperatuurregeling is cruciaal bij het zetten van koffie en thee. Animo heeft hiervoor drankencontainers met en zonder isolatie en elektrische temperatuurregeling om de drank op de perfecte temperatuur te houden.

APARTE WATERKOKER

De modellen met een aparte waterkoker in de zuil hebben een extra kraan. De watertemperatuur kan apart worden ingesteld. Ideaal voor theedrinkers.

NO-DRIPKRAAN

Om alles netjes en schoon te houden tijdens het gebruik.



- + De containers zijn verkrijgbaar in 5, 10 en 20 liter uitvoering.



- + No-dripkraan en ledverlichting in de elektrische containers (CNe).

WATERKOKERS

Animo heeft een brede selectie waterkokers die geschikt zijn voor kleine of grote hoeveelheden. Alle waterkokers zijn eenvoudig te onderhouden, zijn uitgerust met droogkookbeveiliging en worden gemaakt van hoogwaardig CrNi 18/9 roestvrij staal.

DE WKT-D-SERIE: OPTIMALE VEILIGHEID

WKT-D-voorraadwaterkokers hebben een roestvrijstalen dubbelwandige behuizing. De veilige polyurethaan isolatie voorkomt dat de buitenkant heet wordt. Het deksel is tevens geïsoleerd. De standaard WKT-D-waterkokers hebben een peilglas, een no-dripkraan en een instelbare thermostaat. De waterkokers zijn verkrijgbaar in 5, 10 en 20 liter modellen, met (VA) of zonder (HA) vaste wateraansluiting en zijn perfect te combineren met de ComBi-line-koffiezetinstallaties. De WKT-D-serie is ideaal voor gebruik in hotels, ziekenhuizen en verzorgingshuizen.

DE WKI-SERIE: AAN DE MUUR

Met de voorraadwaterkokers uit onze WKI-serie tapt u altijd precies de juiste hoeveelheid water zonder dat de temperatuur daalt. De hoge snelheid en flexibiliteit van de WKI maakt het apparaat ideaal voor professioneel gebruik.

WKI-waterkokers hebben een vaste wateraansluiting. De instelbare thermostaat houdt het water op een constante temperatuur. Nadat er water is getapt, vult de WKI snel de voorraad aan. WKI-waterkokers zijn verkrijgbaar met een zwenkkraan. Een no-dripkraan is optioneel.

Opties: 10, 20, 40, 60 of 80 liter.



+ WKI-serie



+ WKT-D-serie

DE WKT-SERIE:

Alle voorraadwaterkokers uit de WKT-serie zijn tafelformen. Ze zijn standaard uitgerust met een enkele wand en hebben een thermostaat en droogkookbeveiliging. Deze serie heeft een peilglas en een no-dripgkraan. Ze zijn verkrijgbaar met een vaste wateraansluiting (VA) of als handvuller (HA).

Opties: 10 of 20 liter.



+ WKT-serie

WKS: MET STOOMKRAAN

De WKS-waterkoker heeft niet alleen een heetwaterkraan, maar ook een stoomkraan. De stoom wordt gebruikt om melk of chocolademelk te verhitten. De heetwaterkraan is bij uitstek geschikt voor het aftappen van kleine hoeveelheden heet water (kopjes). De WKS heeft een capaciteit van 25 liter per uur. Een speciaal ontkalkingsmiddel voor het schoonmaken van waterkokers is verkrijgbaar via Animo in aparte zakjes of grootverpakkingen.

WKT-3N / WKT-5N:

De WKT-3n en de WKT-5n zijn waterkokers met dubbele wanden, geschikt als tafelform. Ze zijn voorzien van een lekbak en verkrijgbaar met (VA) of zonder (HA) een vaste wateraansluiting. De WKT-3n en de WKT-5n zijn gemakkelijk te combineren met Animo-koffiezetinstallaties (M-line) en zijn ideaal voor gebruik in de cateringindustrie, scholen en in (kleinere) hotels.

MARKTLEIDER

Animo is marktleider op het gebied van waterkokers met hoge capaciteit. We zijn een van de weinigen die modellen aanbieden van 40, 60 en 80 liter. Deze modellen worden vaak gebruikt in de maritieme sector, grotere hotels en in ziekenhuizen.



+ WKS

+ WKT-3N

DRANKENCONTAINERS

In de praktijk kan er wat tijd zitten tussen het maken en serveren van hete of koude dranken, vooral als er grote hoeveelheden in het spel zijn. Om de smaak en kwaliteit te waarborgen is het belangrijk dat de dranken op de juiste temperatuur gehouden worden.

Animo-drankencontainers zijn ideaal voor professioneel gebruik in bijvoorbeeld ziekenhuizen, bedrijfsrestaurants, sportkantines en voor event catering. Ze zijn verkrijgbaar in diverse uitvoeringen.

ALS U LEKKERE WARME DRANKEN SERVEERT,
ZULT U OOK WARME REACTIES KRIJGEN.

ELEKTRISCH VERWARMD?

Als de containers gebruikt worden op een plek waar elektriciteit beschikbaar is, is het elektrische model de beste keuze. Een klein verwarmingselement zorgt ervoor dat de drank op de perfecte temperatuur blijft. Als de containers echter op verschillende locaties of onder onvoorspelbare omstandigheden worden gebruikt, zijn geïsoleerde containers de betere keuze. Een dubbelwandige roestvrijstalen behuizing met isolatielaag van polyurethaan houdt de dranken gedurende lange tijd op de originele temperatuur. Geïsoleerde containers zijn tevens energiebesparend.



HOVEEL HEEFT U NODIG?

Wilt u een container van 4, 5, 6, 8, 10, 12 of 20 liter? Deze keuze zal voornamelijk afhangen van de capaciteitsbehoefte, maar misschien ook van de omvang van uw biceps. De kleine containers zijn gemakkelijk te verplaatsen. Overigens zijn meerdere kleinere containers flexibeler in te zetten dan één grote container.

GOED OM TE WETEN

Containers van dezelfde grootte kunnen gestapeld worden. Wat u ook nodig heeft, Animo heeft het juiste formaat voor u.



CN-SERIE: onderdeel van de ComBi-line, maar ook apart verkrijgbaar en bruikbaar. Deze containers hebben een geïsoleerd deksel om de drank op de perfecte temperatuur te houden. De CN-serie is draagbaar, stapelbaar en heeft een geïntegreerd peilglas en no-dripkraan. In geïsoleerde (CNi) of elektrische (CNe) uitvoering met ledverlichting.

Opties: 5, 10 of 20 liter.



+ Optie: clip-on deksel, kraanbeschermende beugel.

CI-SERIE: geschikt voor warme en koude dranken.

De isolatie van polyurethaan houdt de drank op een constante temperatuur gedurende een lange tijd.

Opties: 4, 6, 8, 10 of 20 liter. De containers van 4 t/m 8 liter hebben een draagbeugel, de overige hebben handgrepen.



CE-SERIE: uitgerust met een verwarmingselement met klixon thermostaat die de bodem niet raakt. Dit geeft een hetelucht au bain-marie effect waardoor de drank op de juiste temperatuur blijft (ongeveer 85°C) en langer houdbaar blijft.

Opties: 4, 6, 8, 10 of 20 liter. De containers van 4 t/m 8 liter hebben een draagbeugel, de overige hebben handgrepen.

SERVEERWAGENS

Waarom zou u wachten totdat de koffiedrinkers naar de koffie toe komen? Animo biedt een uitgebreide selectie mobiele servercombinaties. Bereid de warme dranken direct in de containers op de serveerwagen en rijden maar! Geen zwaar tilwerk met containers of kannen. Onze serveerwagens passen perfect bij uw situatie en bieden voldoende ruimte voor uw ingrediënten, kopjes en schotels, prullenbakken en spoelkorven. Praktisch en flexibel, koffie op de plek waar het gewenst is!

HET PRAKTISCHE ARRANGEMENT VOOR SERVEERWAGENS.

SERVEERWAGENS TYPE J, S EN C

De serveerwagens uit deze serie met open ontwerp zijn ideaal voor het transport van allerlei drankencontainers. Ze zijn uitgerust met twee zwenkwielen, een lekbak en centreernokken voor het plaatsen van containers.

- + Extra functionaliteit: zet de bovenplaat vast met een vastzetting in plaats van centreernokken.
- + Type J en S kunnen worden uitgerust met extra lades (tegen kleine meerprijs). De bovenplaat is voorzien van centreernokken voor het plaatsen van containers.



+ Type J, geschikt voor 1 container tot 10 ltr.



+ Type S, geschikt voor 1 container tot 20 ltr.
(Type C, geschikt voor 2 containers tot 10 ltr.)

SERVEERWAGENS TYPE JR EN ST

U kunt alle kopjes, schotels, kannen, kommen of ander servies eenvoudig kwijt in deze grote serveerwagens. Ze zijn aan drie zijden gesloten en uitgerust met lekbakken en een railsysteem voor roestvrijstalen serveerbladen. Bekijk onze accessoires om dit multifunctionele mobiele buffet geheel naar uw wensen samen te stellen.

- + De serveerwagens kunnen worden uitgerust met maximaal twee opklapbare zijbladen
- + Lepelbeker en flessenhouder



- + Type JR, geschikt voor 1 container tot 10 ltr. (Type ST geschikt voor 1 container tot 20 ltr.)

SERVEERWAGEN TYPE SK VL

Ontworpen om vaatwerkspoelkorven voor borden en andere vaat te transporteren. Het buizenframe is voorzien van sleuven waarin de uitschuifplateaus, spoelkorven en lades op elke hoogte kunnen worden aangebracht. In elke korf passen ongeveer 30 kopjes en schotels, en de serveerwagen maakt het transport van de spoelkorven van en naar de vaatwasser erg gemakkelijk.



- + Type SK 10 VL, geschikt voor 1 container tot 10 ltr.

De serveerwagens zijn voorzien van een ergonomische duw- en trekbeugel voor eenvoudig manoeuvreren zonder dat u veel hoeft te tillen. Het open onderframe zorgt ervoor dat het gewicht van de serveerwagen beperkt blijft.

- + Ergonomische duw- en trekbeugel
- + Schotelhouder en prullenbak
- + Uitschuifbaar plateau
- + Thermoskannen op serveerblad (SK 15 VL)

ANIMO OVERAL

Animo's professionele koffieapparatuur kan overal geplaatst en gebruikt worden. Bijvoorbeeld in een:

- + Hotel
- + Ziekenhuis
- + Verzorgingstehuis
- + Ontbijtruimte
- + Kantine
- + Restaurant
- + Koffiehuis
- + School
- + Kantoor en bedrijf
- + Theater
- + Evenement- of expositieruimte
- + Kiosk
- + Schip of ander vaartuig
- + Kerk
- + Crematorium
- + Conferentieruimte
- en nog veel meer



SPECIFICATIES COMBI-LINE

OPSTELLING TAFELMODEL

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	CB 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
Artikelnummer	1005390	1005394	L:1005392 R:1005391	L:1005396 R:1005395	1005398	1005402
Buffervoorraad koffie/thee	10 l, 80 kopjes	10 l, 80 kopjes	5 l, 40 kopjes	5 l, 40 kopjes	20 l, 160 kopjes	20 l, 160 kopjes
Uurcapaciteit koffie/thee*	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 60 l, 480 kopjes	ong. 60 l, 480 kopjes
Boilerinhoud	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Uurcapaciteit heet water	-	33 l	-	33 l	-	60 l
Water in 1x af te tappen	-	2,6 l	-	2,6 l	-	4,1 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V 3175 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3475 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3125 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3425 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz
Afmetingen (BxD(xD1**))xH	815x470(330)x700	815x470(330)x700	505x470(330)x700	505x470(330)x700	980x470(330)x790	980x470(330)x790
Taphoogte	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Bewaartemperatuur	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C
Waterdoseertijd	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/10 l	ong. 10 min/10 l
Filterpapier	101/317	101/317	101/317	101/317	152/457	152/457

	CB 1x10 L/R	CB 1x10W L/R	CB 2x20	CB 2x20W	CB 1x20 L/R	CB 1x20W L/R
Artikelnummer	L:1005400 R:1005399	L:1005404 R:1005403	1005406	1005410	L: 1005408 R:1005407	L:1005412 R:1005411
Buffervoorraad koffie/thee	10 l, 80 kopjes	10 l, 80 kopjes	40 l, 320 kopjes	40 l, 320 kopjes	20 l, 160 kopjes	20 l, 160 kopjes
Uurcapaciteit koffie/thee*	ong. 60 l, 480 kopjes	ong. 60 l, 480 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes
Boilerinhoud	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Uurcapaciteit heet water	-	60 l	-	60 l	-	60 l
Water in 1x af te tappen	-	4,1 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Aansluitwaarde	3N~380-415V 6175W, 50-60Hz	3N~380-415V 6175W, 50-60Hz	3N~380-415V 9275W, 50-60Hz	3N~380-415V 9275W, 50-60Hz	3N~380-415V 9175W, 50-60Hz	3N~380-415V 9175W, 50-60Hz
Afmetingen (BxD(xD1**))xH	590x470(330)x790	590x470(330)x790	1095x500(360)x895	1095x500(360)x895	645x500(360)x895	645x500(360)x895
Taphoogte	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Bewaartemperatuur	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C
Waterdoseertijd	ong. 10 min/10 l	ong. 10 min/10 l	ong. 14 min/20 l	ong. 14 min/20 l	ong. 14 min/20 l	ong. 14 min/20 l
Filterpapier	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

COMBI-LINE AANBOD 40 L

	CB 2x40	CB 1x40 L/R	CB 40	CN40e
Artikelnummer	10750	10755 / 10760	10765	51140
Buffervoorraad koffie/thee	80 l, 640 kopjes	40 l, 320 kopjes	-	40 l, 320 kopjes
Uurcapaciteit koffie/thee*	ong. 160 l, 1280 kopjes	ong. 160 l, 1280 kopjes	ong. 160 l, 1280 kopjes	-
Aansluitwaarde	3 N~ 380-415 V, 18200 W, 50-60 Hz	3 N~ 380-415 V, 18200 W, 50-60 Hz	3 N~ 380-415 V, 18200 W, 50-60 Hz	1 N~ 220-240 V, 140 W, 50-60 Hz
Afmetingen (BxD(xD1**))xH	1240 x 685(465) x 970 mm	765 x 685(465) x 970 mm	235 x 345 x 985 mm	ø455 x 535 mm
Taphoogte	153 mm	153 mm	-	95 mm
Bewaartemperatuur	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	-	ong. 80-85°C
Waterdoseertijd	ong. 14 min/40 l	ong. 14 min/40 l	ong. 14 min/40 l	-
Filterpapier	280/635	280/635	-	280/635

* Doorstroom van heet water ** Exclusief lekbak

Voor alle installaties geldt: vaste wateraansluiting (3/4")

COMBI-LINE

OPSTELLING SERVEERWAGENS

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Artikelnummer	1005393	1005397	1005401	1005405	1005409	1005413
Uurcapaciteit koffie/thee*	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 30 l, 240 kopjes	ong. 60 l, 480 kopjes	ong. 60 l, 480 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes	ong. 90 l, 720 kopjes
Boilerinhoud	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Uurcapaciteit heet water	-	33 l	-	60 l	-	60 l
Water in 1x af te tappen	-	2,6 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V 3075 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3375 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz
Waterdoseertijd	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/5 l	ong. 10 min/10 l	ong. 10 min/10 l	ong. 14 min/20 l	ong. 14 min/20 l
Afmetingen (BxDxH)	235x375x725	235x490x725	235x375x820	235x490x820	235x375x920	235x490x920
Geschikt voor	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

* Doorstroom heet water

Voor alle installaties geldt: vaste wateraansluiting (3/4")

CONTAINERS - ELEKTRISCH VERWARMD

	CN5e	CN10e	CN20e
Artikelnummer	1005364	1005365	1005366
Inhoud	5 l	10 l	20 l
Aansluitwaarde	1 N~ 220-240 V, 50 W, 50-60 Hz	1 N~ 220-240 V, 100 W, 50-60 Hz	1 N~ 220-240 V, 100 W, 50-60 Hz
Afmetingen Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Taphoogte	120 mm	120 mm	120 mm
Bewaartemperatuur	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C	ong. 80-85°C

CONTAINERS - GEÏSOLEERD

	CN5i	CN10i	CN20i
Artikelnummer	1005998	1005999	1006000
Inhoud	5 l	10 l	20 l
Afmetingen Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Taphoogte	120 mm	120 mm	120 mm
Temperatuurverlies p/uur	ong. 4°C	ong. 3°C	ong. 2,5°C



WATERKOKERS

WKT-DN

	WKT-D 5n HA	WKT-D 5n VA	WKT-D 10n HA	WKT-D 10n VA	WKT-D 20n HA	WKT-D 20n VA
Artikelnummer	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Buffervoorraad heet water	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Water in 1x af te tappen	4 l	4 l	8 l	8 l	18 l	18 l
Uurcapaciteit heet water	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz
Wateraansluiting	nee	ja	nee	ja	nee	ja
Afmetingen Ø x H	237 x 406 mm	237 x 406 mm	307 x 427 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm	355 x 515 mm
Bewaartemperatuur	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C
Opwarmtijd	20 -> 97°C: 9 min	20 -> 97°C: 9 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 34 min	20 -> 97°C: 34 min

WKI-N

	WKI 10n	WKI 20n 3kW	WKI 20n 6kW	WKI 40n	WKI 60n	WKI 80n
Artikelnummer	30110	30115	30120	30125	30130	30135
Buffervoorraad heet water	10 l	20 l	20 l	40 l	60 l	80 l
Uurcapaciteit heet water	30 l	30 l	60 l	90 l	90 l	180 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 6600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 9600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 9600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 19200 W, 50-60 Hz
Wateraansluiting	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Afmetingen Ø x H	224 x 520 mm	304 x 580 mm	304 x 580 mm	385 x 685 mm	385 x 855 mm	445 x 890 mm
Bewaartemperatuur	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C
Opwarmtijd	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 34 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 23 min	20 -> 97°C: 35 min	20 -> 97°C: 25 min
Afopsnelheid	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l

WKT-N

	WKT 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Artikelnummer	30100	30101	1003699	1004095
Buffervoorraad heet water	3 l	3 l	5 l	5 l
Water in 1x af te tappen	2 l	2 l	4 l	4 l
Uurcapaciteit heet water	21 l	21 l	21 l	21 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz
Wateraansluiting	nee	ja	nee	ja
Afmetingen (BxDxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Bewaartemperatuur	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C
Opwarmtijd	20 -> 97°C: 8 min	20 -> 97°C: 8 min	20 -> 97°C: 14 min	20 -> 97°C: 14 min

	WKT 10n HA	WKT 10n VA	WKT 20n HA	WKT 20n VA
Artikelnummer	30145	30140	30155	30150
Buffervoorraad heet water	10 l	10 l	20 l	20 l
Water in 1x af te tappen	8 l	8 l	18 l	18 l
Uurcapaciteit heet water	30 l	30 l	30 l	30 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz
Wateraansluiting	nee	ja	nee	ja
Afmetingen Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Bewaartemperatuur	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C	instelbaar tot 97°C
Opwarmtijd	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 34 min	20 -> 97°C: 34 min

WATERKOKERS

WKS

	WKS
Artikelnummer	30037
Inhoud stoomboiler	3,5 l
Buffervoorraad heet water	3 l
Uurcapaciteit heet water	25 l
Uurcapaciteit stoom	25 l
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 3200 W, 50-60 Hz
Wateraansluiting	ja
Afmetingen (BxDxH)	195 x 490 x 465 mm
Opwarmtijd	ong. 9 min

DRANKENCONTAINERS

DRANKENCONTAINERS CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 20
Artikelnummer	50050	50051	50052	50053	50056
Inhoud	4 l, 32 kopjes	6 l, 48 kopjes	8 l, 64 kopjes	10 l, 80 kopjes	20 l, 160 kopjes
Aansluitwaarde	1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 385 W 50-60 Hz
Afmetingen Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Gewicht	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	10,5 kg
Bewaartemperatuur	ong. 84-86°C	ong. 84-86°C	ong. 84-86°C	ong. 84-86°C	ong. 84-86°C
Afaphoogte	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

	CI 4	CI 6	CI 8	CI 10	CI 20
Artikelnummer	50038	50039	50040	50041	50044
Inhoud	4 l, 32 kopjes	6 l, 48 kopjes	8 l, 64 kopjes	10 l, 80 kopjes	20 l, 160 kopjes
Afmetingen Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Gewicht	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	10,3 kg
Temperatuurverlies p/uur	5°C	4°C	4°C	3°C	3°C
Isolatie	Polyurethaan CFK-vrij	Polyurethaan CFK-vrij	Polyurethaan CFK-vrij	Polyurethaan CFK-vrij	Polyurethaan CFK-vrij
Afaphoogte	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

SERVEERWAGEN

	Serveerwagen J	Serveerwagen S	Serveerwagen C	Serveerwagen JR	Serveerwagen ST	Serveerwagen SK 10 VL	Serveerwagen SK 15 VL	Serveerwagen SK 20 VL
Artikelnummer	60004	60006	60001	60002	60005	60035	60036	60037
Afmetingen (BxDxH)	455 x 660 x 860	590 x 795 x 860	940 x 560 x 860	4550 x 620 x 1050	525 x 860 x 1050	660 x 640 x 1040	1020 x 640 x 1040	1220 x 640 x 1040
Containercapaciteit	1 (tot 10 ltr.)	1 (tot 20 ltr.)	2 (tot 10 ltr.)	1 (tot 10 ltr.)	1 (tot 20 ltr.)	1 (tot 10 ltr.)	2 (tot 20 ltr.)	2 (tot 20 ltr.)
Capaciteit voor kopjes en schotels	-	-	-	ong. 95	ong. 160	ong. 180	ong. 180	ong. 360
Lades	max. 1	max. 1	-	max. 1	max. 1	max. 6	max. 6	max. 12

+ Optioneel: flessenhouder, lepelbeker, prullenbak, schotelhouder, vastzetring en railsysteem

ANIMO

Wij maken hoogwaardige koffiezetsystemen en -automaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan.

Onze machines leveren keer op keer een brede selectie verse, warme dranken.

Alles van versgemalen espresso, cappuccino of latte macchiato tot thee, warme chocolademelk en instant soep.

Wij zijn al ruim 65 jaar actief in meer dan 75 landen wereldwijd.

Want goede koffie vergt een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, expertise en toewijding.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hoofdkantoor
Assen - Nederland

Verkoop Nederland
Afdeling Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo B.V.B.A.
België
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

Animo France
Frankrijk
info@animo-france.fr
+33 (0) 3 80 25 06 60

Animo GmbH
Duitsland
info@animo-gmbh.de
+49 (0)541 971 250

WWW.ANIMO.EU

1006521 REV. 0.0 – 080617

ANIMO

